

ORDEN POR LA QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS QUE DEBEN REUNIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE HELADOS

Última revisión 30 de abril de 2002

Orden 696/1992, de 30 de septiembre, de la Consejería de Salud, por la que se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los establecimientos de venta de helados (*)

El estudio de los datos epidemiológicos demuestra que un porcentaje de los brotes se deben a prácticas de los manipuladores que contaminaron directamente los alimentos. Algunas de ellas pueden ser superadas mediante una reglamentación adecuada que regule tanto la higiene personal como la del establecimiento y la propia manipulación de los alimentos.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria, en desarrollo del Código Alimentario Español, contiene normas reguladoras para la elaboración, circulación y comercio de helados, así como condiciones para su venta, pero que en la actualidad resultan insuficientes para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias, lo que hace aconsejable regular dichas condiciones a fin de prevenir posibles riesgos para el consumidor y proteger en definitiva la salud pública.

De acuerdo con el artículo 2.2 de la Ley 9/1984, de 20 de mayo, General de Sanidad, se otorga a las Comunidades Autónomas competencias para dictar normas de desarrollo de las que tuvieran atribuidas en sus correspondientes Estatutos de autonomía.

El Real Decreto 1359/1984, de 20 de junio, sobre transferencias de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad de Madrid en materia de Sanidad (1), en su anexo I apartado B.1.L, establece que esta Comunidad asuma: El control sanitario de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación humana.

A la vista de toda la reglamentación expuesta y en virtud de las atribuciones que me vienen conferidas por la legislación vigente,

DISPONGO:

Artículo 1.

Ámbito de aplicación. La presente Orden será de aplicación a aquellos establecimientos permanentes o de temporada, en los que se realice la venta de helados.

Artículo 2.

Los establecimientos de venta de helados sin envasar, deberán cumplir obligatoriamente las condiciones que a continuación se señalan:

2.1. Dispondrán de agua canalizada potable, fría y caliente, en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y

utensilios, así como para el aseo personal.

2.2. Las conducciones de los servicios de agua y desagües deberán ser subterráneas.

2.3. Los suelos deberán mantenerse limpios y estar hechos a base de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

2.4. Las paredes deberán estar construidas con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa y estar exenta de grietas.

2.5. Los techos deberán estar diseñados, contruidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas.

2.6. En la zona donde se manipulen los productos dispondrán de lavamanos no manual, dotado de jabón líquido y toallas de papel de un solo uso.

2.7. Los utensilios utilizados en la venta de helados serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1,5 por 100 de ácido cítrico o tartárico, que se renovará siempre que se aprecie un aumento de la turbidez y al menos en la mitad de la jornada. En su lugar, podrán utilizar cualquier otro método autorizado que garantice la higiene de los útiles.

2.8. Existirán recipientes cerrados y debidamente protegidos para guardar los barquillos y galletas que se expendan con los helados.

2.9. Los muebles frigoríficos dispondrán de termómetros para el control de la temperatura, que deberá ser de 18 EC bajo cero, con una tolerancia de 6 EC en la temperatura del producto.

2.10. En lugar bien visible, deberán exponer la autorización sanitaria, así como los diferentes tipos de helados, teniendo a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismos.

2.11. Deberán contar con aparato antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos.

2.12. El personal estará en posesión del carné de manipulador y vestirá ropa exclusiva y adecuada.

2.13. Todos los locales deberán mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza.

Artículo 3.

Aquellos puntos de venta de helados que no reúnan las condiciones que se fijan en esta Orden, podrán expender exclusivamente helados envasados. Estos deberán proceder de industrias de elaboración legalmente establecidas e inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Deberán contar en sus instalaciones con:

3.1. Capacidad frigorífica suficiente, que garantice el mantenimiento de temperaturas de congelación.

3.2. Aparatos congeladores que aseguren una temperatura de 18 EC bajo cero, con un margen de temperatura en los productos de 6 EC.

3.3. Termómetro independiente para cada uno de los armarios congeladores.

3.4. Recipientes para el depósito de envases y embalajes en lugares accesibles al público, así como recipientes cerrados para las basuras y desperdicios, debiendo ser evacuados al menos una vez al día, de forma que se garantice su eliminación higiénica.

Artículo 4.

El incumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden será sancionado por el Director General de Prevención y Promoción de la Salud, según las facultades que le otorga el Decreto 58/1992, de 30 de julio (2), de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, regulador de infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Se autoriza al Director General de Prevención y Promoción de la Salud para adoptar las medidas oportunas para la ejecución de esta Orden.

Segunda. Esta Orden entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

(*) BOCM 20 de octubre de 1992.

(1) Texto que se reproduce en el epígrafe 79 de este Repertorio de Legislación.

(2) Texto que se reproduce como nota a pie de página en el artículo 16 del Decreto por el que se aprueba la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad (epígrafe 114 de este Repertorio de Legislación).